Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 06.11.2026 23:26:30
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО ДОНСКОЙ ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ
Врио проректора по УР и ЦТ
_____Ширяев С.Г.
«24» марта 2026 г.
м.п.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Организация централизованного производства кулинарной продукции

Направление подготовки	**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**
Направленность программы	**Технология продукции и организация общественного питания**
Форма обучения	**Очная, заочная**

Программа разработана:

Кустова О.С. _____ доцент канд. с.-х. наук доцент
(подпись) (должность) (степень) (звание)

Рекомендовано:
Заседанием кафедры Пищевых технологий
протокол заседания от 09.02.2026 № 7 Зав. кафедрой _____ Широкова Н.В.
(подпись)

п. Персиановский, 2026 г.

1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Планируемый процесс обучения по дисциплине, направлен на формирование следующих компетенций:

Общерофессиональные компетенции (ОПК):

- Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов (ОПК-3).
- Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания (ОПК-4).

Индикаторы достижения компетенции:

- Осуществляет расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации (ОПК-3.3)
- Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания (ОПК-4.4).

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Технология продукции и организация общественного питания представлены в таблице.

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.3 Осуществляет расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	*Знание:* расчета и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации *Навык:* осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации *Опыт деятельности:* осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации

ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.4 Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	*Знание:* нормативной технологической документации с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания *Навык:* разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания *Опыт деятельности:* разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Курс, семестр	Трудоемкость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем			Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
заочная форма обучения 2022 год набора						
5	5/180	6	10	1,3	153,7	Экзамен
очная форма обучения 2023 год набора						
4/8	4/144	14	28	1,3	64,7	Экзамен
заочная форма обучения 2023 год набора						
5	4/144	6	10	1,3	117,7	Экзамен
очная форма обучения 2024,2025, 2026 год набора						
4/8	4/144	14	28	1,3	64,7	Экзамен
заочная форма обучения 2024,2025,2026 год набора						
5	4/144	6	10	1,3	117,7	Экзамен

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

3.1 Структура дисциплины состоит из разделов (тем):

Структура дисциплины
Тема 1 Модель организации технологических процессов на кулинарных фабриках, предприятиях заготовочных и доготовочных
Тема 2 Централизованное производство полуфабрикатов
Тема 3 Централизованное производство охлажденных блюд и кулинарных изделий
Тема 4 Технология организации производства кулинарных изделий
Тема 5 Полуфабрикаты и готовые изделия шоковой заморозки
Тема 6 Полуфабрикаты и готовые изделия сублимационной сушки

3.2 Содержание занятий лекционного типа по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения		
			заочно	очно	заочно
			2022	2023/2024,2025,2026	
1.	**Тема** 1 Модель организации технологических процессов на кулинарных фабриках, предприятиях заготовочных и доготовочных	Организация технологических процессов на кулинарных фабриках и предприятиях заготовочных. Мощность цехов по выпуску полуфабрикатов и готовой продукции на фабрике (предприятии) полуфабрикатов и кулинарных изделий. Нормы оснащения производства.	**1**	**3**	**1**
2.	**Тема 2** Централизованное производство полуфабрикатов	Технология и организация централизованного производства полуфабрикатов из мяса, сельскохозяйственной птицы, кролика, рыбы и нерыбных продуктов морского промысла, картофеля, овощей, грибов, соусов, муки (тесто). Требования к качеству. Нормативная обеспеченность производства. Технологическое оборудование.	**1**	**3**	**1**
3.	**Тема** 3 Централизованное производство охлажденных блюд и кулинарных изделий	Характеристика охлажденных блюд и изделий. Охлажденные блюда и гарниры в функциональных емкостях. Кулинарные изделия в функциональных емкостях. Охлажденные кулинарные изделия в герметизированных мягких полиэтиленовых пакетах.	**1**	**3**	**1**

4.	**Тема 4** Технология организации производства кулинарных изделий	Характеристика сырья для производства улучшенных кондитерских изделий. Требование к качеству сырья, подготовка к производству. Производство п\ф для отделочных полуфабрикатов. Особенности производства, требования к качеству, режим хранения. Производство различных видов полуфабрикатов из теста для кондитерского производства и готовых кондитерских изделий. Процессы, происходящие при выпечке п/ф. Требования к качеству, режим хранения и реализация. Причины брака. Способы устранения.	**1**	**3**	**1**
5.	**Тема 5** Полуфабрикаты и готовые изделия шоковой заморозки	Полуфабрикаты и изделия быстрозамороженные. Технология быстрозамороженных блюд и изделий. Размораживание и доведение до готовности.	**1**	**1**	**1**
6.	**Тема 6** Полуфабрикаты и готовые изделия сублимационной сушки	Полуфабрикаты и готовые изделия сублимационной сушки. Организация производства участка сублимационной сушки. Требования к качеству. Использование сублимированной продукции в общественном питании.	**1**	**1**	**1**
ИТОГО			**6**	**14**	**6**

3.3 Содержание практических занятий по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. *Вид инновационных форм занятий.*	Вид текущего контроля	Кол-во часов/форма обучения		
				заочно	очно	заочно
				2022	2023/2024,2025 2026	
1.	**Тема** 1 Модель организации технологических процессов на кулинарных фабриках, предприятиях заготовочных и доготовочных	Разработка модели заготовочного предприятия. Порядок разработки технических условий.	Отчет по выполнению практической работы	**2**	**5**	**2**
2.	**Тема 2** Централизованное производство полуфабрикатов	Централизованное производство полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы. Централизованное производство полуфабрикатов из картофеля, овощей, грибов, муки (теста).	Отчет по выполнению практической работы	**2**	**5**	**2**
3.	**Тема** 3 Централизованное производство охлажденных блюд и кулинарных изделий	Составление технологических схем централизованного производства охлажденных кулинарных изделий.	Отчет по выполнению практической работы	**2**	**5**	**2**
4.	**Тема 4** Технология организации производства кулинарных изделий	Составление технологических схем централизованного производства отделочных полуфабрикатов для кулинарных изделий.	Отчет по выполнению практической работы	**2**	**5**	**2**
5.	**Тема 5** Полуфабрикаты и готовые изделия шоковой заморозки	Составление производственной программы цеха. Расчет производственной силы проектируемого цеха.	Отчет по выполнению практической работы	**1**	**4**	**1**
6.	**Тема 6** Полуфабрикаты и готовые изделия сублимационной сушки	Подбор производственного оборудования цеха. Компоновка помещений цеха с расстановкой оборудования.	Отчет по выполнению практической работы	**1**	**4**	**1**

ИТОГО	**10**	**28**	**10**

3.4 Содержание самостоятельной работы обучающихся по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов самостоятельной работы:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов/форма обучения		
			заочно	очно	заочно
			2022	2023/2024,2025,2026	
1.	**Тема** 1 Модель организации технологических процессов на кулинарных фабриках, предприятиях заготовочных и доготовочных	Работа с нормативной документацией, регламентирующей централизованное производство кулинарной продукции.	30	20	30
2.	**Тема 2** Централизованное производство полуфабрикатов	Составление таблицы "Ассортимент полуфабрикатов, вырабатываемых централизованным способом".	30	14	30
3.	**Тема** 3 Централизованное производство охлажденных блюд и кулинарных изделий	Составление таблицы "Ассортимент охлажденных блюд и кулинарных изделий, вырабатываемых централизованным способом". Работа с нормативной и технологической документацией.	30	10	10
4.	**Тема 4** Технология организации производства кулинарных изделий	Подготовка реферата по теме: «Перспективы развития производства кулинарных изделий. Внедрение новейших технологий».	30	10	20
5.	**Тема 5** Полуфабрикаты и готовые изделия шоковой заморозки	Подготовка реферата по теме: «Перспективы использования шоковой заморозки при централизованном производстве кулинарной продукции». Работа с нормативной и технологической документацией.	30	10	24
6.	**Тема 6** Полуфабрикаты и готовые изделия сублимационной сушки	Подготовка реферата по теме: «Технология сублимированных продуктов питания». Работа с нормативной и технологической документаци-	3,7	0,7	3,7

		ей.			
Контактные часы на промежуточную аттестацию			**1,3**	**1,3**	**1,3**
ИТОГО			**155**	**66**	**119**

4. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине обеспечивается:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	**Наименование учебно-методических материалов**	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Тема 1 Модель организации технологических процессов на кулинарных фабриках, предприятиях заготовочных и доготовочных *Изучение рекомендованной учебно-методической литературы.* *Подготовка к экзамену*	Осипенко, Е. Ю. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е. Ю. Осипенко. — Благовещенск : ДальГАУ, 2017. — 166 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/137704— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/137704
Тема 2 Централизованное производство полуфабрикатов *Изучение рекомендованной учебно-методической литературы.* *Подготовка к экзамену*	Ершов, В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания : учебник / В. Д. Ершов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 232 с. — ISBN 5-98879-014-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4882— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4882
Тема 3 Централизованное производство охлажденных блюд и кулинарных изделий *Изучение рекомендованной учебно-методической литературы.* *Подготовка к экзамену*	Никулина, Е. О. Проектирование предприятий питания : учебное пособие / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман. — Красноярск : СФУ, 2019. — 156 с. — ISBN 978-5-7638-3983-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/157643. — Режим доступа: для авториз. пользователей..	https://e.lanbook.com/book/157643
Тема 4 Технология организации производства кулинарных изделий *Изучение рекомендованной учебно-методической литературы.* *Подготовка к экзамену*	Осипенко, Е. Ю. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е. Ю. Осипенко. — Благовещенск : ДальГАУ, 2017. — 166 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/137704. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/137704
Тема 5 Полуфабрикаты и готовые изделия шоковой заморозки *Изучение рекомендованной учебно-методической литературы.* *Подготовка к экзамену*	Ершов, В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания : учебник / В. Д. Ершов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 232 с. — ISBN 5-98879-014-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4882— Режим до-	https://e.lanbook.com/book/4882

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
	ступа: для авториз. пользователей.	
Тема 6 Полуфабрикаты и готовые изделия сублимационной сушки *Изучение рекомендованной учебно-методической литературы.* *Подготовка к экзамену*	Никулина, Е. О. Проектирование предприятий питания : учебное пособие / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман. — Красноярск : СФУ, 2019. — 156 с. — ISBN 978-5-7638-3983-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/157643— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/157643

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

5.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Номер/ индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
(ПК-3 / ПК-3.3)	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Осуществляет расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	Теоретические и практические аспекты расчета и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	Представлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	Проведения расчета и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации
(ПК-4 / ПК-4.4)	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области тех-	Теоретические и практические аспекты нормативной технологической документацию с учетом но-	Представлять технологии нормативной технологической документацию с учетом новейших достижений в области техноло-	Проведения технических расчетов нормативной технологической документацию с учетом новейших достижений в обла-

Номер/ индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
		нологий производства продукций общественного питания	вейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	гий производства продукций общественного питания	сти технологий производства продукций общественного питания

5.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

5.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в форме экзамена и «зачтено», «не зачтено» в форме зачета.

5.2.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Результат обучения по дисциплине	***Критерии и показатели оценивания результатов обучения***			
	«не зачтено»	***«зачтено»***		
I этап **Знать** расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации (ПК-3 / ПК-3.3)	**Фрагментарные знания** расчета и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации / **Отсутствие знаний.**	**Неполные знания** осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	**Сформированные и систематические знания** осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации
II этап **Уметь** осуществлять расчет и подбор технологического оборудова-	**Фрагментарное умение** осуществлять расчет и подбор технологи-	**В целом успешное, но не систематическое умение** осуществлять	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** осу-	**Успешное и систематическое умение** осуществлять расчет и подбор

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
ния предприятий общественного питания различной мощности и специализации (ПК-3 / ПК-3.3)	ческого оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации / **Отсутствие умений**	расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	ществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации
III этап **Владеть навыками** осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации (ПК-3 / ПК-3.3)	**Фрагментарное применение навыков** осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации / **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	**Успешное и систематическое применение навыков** осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации
I этап **Знать** нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания. (ПК-4 / ПК-4.4)	**Фрагментарные знания** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	**Сформированные и систематические знания** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания
II этап **Уметь** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших	**Фрагментарное умение** разрабатывать нормативную технологическую докумен-	**В целом успешное, но не систематическое умение** разрабатывать нормативную	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** разрабатывать норма-	**Успешное и систематическое умение** разрабатывать нормативную технологическую до-

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
достижений в области технологий производства продукций общественного питания (ПК-4 / ПК-4.4)	тацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания / **Отсутствие умений**	технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	тивную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	кументацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания
III этап **Владеть навыками** участия в различных фазах организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. (ПК-4 / ПК-4.4)	**Фрагментарное применение навыков** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания / **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания

5.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины, и включает устный опрос, тестирование, письменные контрольные работы.

Задания для подготовки к экзамену
по дисциплине «Организация централизованного производства кулинарной продукции»

ОПК-3/ОПК-3.3

Знать расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации

1. Какие функции выполняют фабрики-кухни и кулинарные фабрики?
2. Классификация кулинарной продукции по степени готовности?
3. Факторы влияющие на ассортимент кулинарной продукции?
4. Назовите состав, производственных цехов заготовочных предприятий?
5. Перечислите, новые виды оборудования для заготовочных предприятий?

Уметь осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации

1. С какой целью применяется интенсивное охлаждение продукции?

2. Особенности приготовления охлаждённых блюд?
3. Как изменена технология приготовления салатов?
4. В чём преимущество технологического процесса варки бульонов?
5. Какие виды оборудования используют при обработке рыбы?

Владеть осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации

1. Какие виды оборудования используют при обработке мяса?
2. Какие виды оборудования используют при обработке овощей?
3. Какие признаки характеризуют качество рыбы?
4. Назовите условия и сроки хранения крупнокусковых, порционных, мелкокусковых и рубленных полуфабрикатов из мяса?
5. Перечислите ассортимент кулинарной продукции из мяса, сельскохозяйственной птицы, рыбы, овощей?

ОПК-4/ОПК-4.4

Знать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания.

1. Какие функции выполняют фабрики-кухни и кулинарные фабрики?
2. Классификация кулинарной продукции по степени готовности?
3. Факторы, влияющие на ассортимент кулинарной продукции?
4. Назовите состав, производственных цехов заготовочных предприятий?
5. Перечислите, новые виды оборудования для заготовочных предприятий?

Уметь разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания

1. С какой целью применяется интенсивное охлаждение продукции?
2. Особенности приготовления охлаждённых блюд?
3. Как изменена технология приготовления салатов?
4. В чём преимущество технологического процесса варки бульонов?
5. Какие виды оборудования используют при обработке рыбы?

Владеть участия в различных фазах организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

1. Какие виды оборудования используют при обработке мяса?
2. Какие виды оборудования используют при обработке овощей?
3. Какие признаки характеризуют качество рыбы?
4. Назовите условия и сроки хранения крупнокусковых, порционных, мелкокусковых и рубленных полуфабрикатов из мяса?
5. Перечислите ассортимент кулинарной продукции из мяса, сельскохозяйственной птицы, рыбы, овощей?

Типовой экзаменационный билет № 0

1. Что означает выражение «сила муки»?
2. Перечислите ассортимент полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы?
3. Ассортимент полуфабрикатов для украшений.

Утверждены на заседании кафедры _____ Протокол № _____ от _____201__г.
Экзаменатор_____
Заведующий кафедрой _____

Оценочные средства закрытого и открытого типа для целей текущего контроля и промежуточной аттестации

ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

ОПК-3.3 Осуществляет расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации

Задания закрытого типа:

1.Кто несет ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил?
А) Руководитель ПОП
Б) Директор ПОП
В) Работники
Г) Все ответы верны
Правильный ответ: А
2.Какими могут быть рабочие места?
А) Специализированные и универсальные
Б) Модулированные
В) Стационарнные
Г) Универсальные
Правильный ответ: А
3.На какие классы делятся предприятия общественного питания?
А) Люкс первый, второй
Б) Люкс, Экстра, первый, второй, третий
В) Первый, Второй
Г) Второй , экстра
Правильный ответ: Б
4.В каком году вышел закон о государственной поддержке малого предпринимательства?
А) 1995
Б) 1993
В) 2001
Г) 2002
Правильный ответ: А
5.Торговый зал это?
А) Помещения для складов
Б) Помещения для людей.
В) Помещения для развлечений
Г) Помещения, где принимают и обслуживают посетителя
Правильный ответ: Г

Задания открытого типа:

1.Виды торговых залов: закрытые, _____, открытые сады.
Правильный ответ: полузакрытые
2.Температура для мытья кухонной посуды составляет _____.
Правильный ответ: 45-50°С.
3._____ помещение которое служит для приемки товаров.
Правильный ответ: Складское
4.Зав. производства ответственен за _____ деятельность.
Правильный ответ: производственную
5.ПОП предназначенное для быстрого обслуживания потребителей называется _____.
Правильный ответ: кафе
6.Очищенные овощи можно хранить в воде не более _____.
Правильный ответ: 2 часов
7.Основной составляющей частью производственного процесс являются _____.
Правильный ответ: технологические операции
8.В функцию доготовочных предприятий не входит хранение и _____ изделий.

Правильный ответ: расфасовка
9.Яйца дезинфицируют 0.2% раствором _____.
Правильный ответ: хлорной извести
10.Режим хранения товара - это температура, _____, движение _____.
Правильный ответ: влажность, воздуха
11.В зонах отдыха чаще всего размещаются предприятия такие как _____.
Правильный ответ: столовые
12.Вспомогательная операция термической обработки это _____.
Правильный ответ: припускание
13.Для обработки _____ культур образуется вторая линия в заготовочном цеху малой мощности.
Правильный ответ: бахчевых
14.Длина производственного стола не должна превышать _____ см.
Правильный ответ: 105
15.Коэффициэнт потребления блюд учитывает _____ количество блюд на одного посетителя.
Правильный ответ: усредненное

ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

ОПК-4.4 Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания

Задания закрытого типа:

1.Торговый зал это?
А) Помещения для складов
Б) Помещения для людей.
В) Помещения для развлечений
Г) Помещения, где принимают и обслуживают посетителя
Правильный ответ: Г
2.Какими могут быть рабочие места?
А) Специализированные и универсальные
Б) Модулированные
В) Стационарнные
Г) Универсальные
Правильный ответ: А
3.На какие классы делятся предприятия общественного питания?
А) Люкс первый, второй
Б) Люкс, Экстра, первый, второй, третий
В) Первый, Второй
Г) Второй , экстра
Правильный ответ: Б
4.Кто несет ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил?
А) Руководитель ПОП
Б) Директор ПОП
В) Работники
Г) Все ответы верны
Правильный ответ: А
5.В каком году вышел закон о государственной поддержке малого предпринимательства ?
А) 1995

Б) 1993
В) 2001
Г) 2002
Правильный ответ: А

Задания открытого типа:

1.Виды торговых залов: закрытые, _____, открытые сады.
Правильный ответ: полузакрытые
2._____ помещение которое служит для приемки товаров.
Правильный ответ: Складское
3.Температура для мытья кухонной посуды составляет _____.
Правильный ответ: 45-50°С.
4.Зав. производства ответственен за _____ деятельность.
Правильный ответ: производственную
5.ПОП предназначенное для быстрого обслуживания потребителей называется _____.
Правильный ответ: кафе
6.Очищенные овощи можно хранить в воде не более _____.
Правильный ответ: 2 часов
7.Основной составляющей частью производственного процесс являются _____.
Правильный ответ: технологические операции
8.В функцию доготовочных предприятий не входит хранение и _____ изделий.
Правильный ответ: расфасовка
9.Режим хранения товара - это температура, _____, движение _____.
Правильный ответ: влажность, воздуха
10.В зонах отдыха чаще всего размещаются предприятия такие как _____.
Правильный ответ: столовые
11.Вспомогательная операция термической обработки это _____.
Правильный ответ: припускание
12.Для обработки _____ культур образуется вторая линия в заготовочном цеху малой мощности.
Правильный ответ: бахчевых
13.Длина производственного стола не должна превышать _____ см.
Правильный ответ: 105
14.Коэффициэнт потребления блюд учитывает _____ количество блюд на одного посетителя.
Правильный ответ: усредненное
15.Яйца дезинфицируют 0.2% раствором _____.
Правильный ответ: хлорной извести

5.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений, навыков и (или) опыта деятельности, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а так же для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К текущему контролю относятся проверка знаний, умений, навыков обучающихся:
- на занятиях (опрос, решение задач, деловая игра, круглый стол, тестирование (письменное или компьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практических задач и выполнение заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ;
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям.
На первых занятиях преподаватель выдает студентам график контрольных мероприятий текущего контроля.

ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля по дисциплине

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Индикатор достижения компетенции	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
Тема 1 Модель организации технологических процессов на кулинарных фабриках, предприятиях заготовочных и доготовочных	ОПК-3, ОПК-4	ОПК-3.3, ОПК-4.4	I этап II этап III этап	Устный опрос	Сентябрь /1-е занятие
Тема 2 Централизованное производство полуфабрикатов	ОПК-3, ОПК-4	ОПК-3.3, ОПК-4.4	I этап II этап III этап	Устный опрос	Сентябрь / 2-е занятие
Тема 3 Централизованное производство охлажденных блюд и кулинарных изделий	ОПК-3, ОПК-4	ОПК-3.3, ОПК-4.4	I этап II этап III этап	Устный опрос	Октябрь / 3-е занятие
Тема 4 Технология организации производства кулинарных изделий	ОПК-3, ОПК-4	ОПК-3.3, ОПК-4.4	I этап II этап III этап	Устный опрос	Октябрь / 4-е занятие
Тема 5 Полуфабрикаты и готовые изделия шоковой заморозки	ОПК-3, ОПК-4	ОПК-3.3, ОПК-4.4	I этап II этап III этап	Устный опрос	Ноябрь / 5-е занятие
Тема 6 Полуфабрикаты и готовые изделия сублимационной сушки	ОПК-3, ОПК-4	ОПК-3.3, ОПК-4.4	I этап II этап III этап	Устный опрос	Ноябрь / 6-е занятие

Устный опрос **–** наиболее распространенный метод контроля знаний студентов, предусматривающий уровень овладения компетенциями, в т. ч. полноту знаний теоретического контролируемого материала.

При устном опросе устанавливается непосредственный контакт между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.
Устный опрос по дисциплине проводится на основании самостоятельной работы студента по каждому разделу. Вопросы представлены в планах лекций по дисциплине.
Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос. *Фронтальный* опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что в активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически увязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который только что был разобран на занятии. Целесообразно использовать фронтальный опрос также перед проведением практических работ, так как он позволяет проверить подготовленность студентов к их выполнению.
Вопросы должны иметь преимущественно поисковый характер, чтобы побуждать студентов к самостоятельной мыслительной деятельности.
Индивидуальный опрос предполагает объяснение, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.
Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать сущность явлений, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов. Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы все студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.
Для того чтобы вызвать при проверке познавательную активность студентов всей группы, целесообразно сочетать индивидуальный и фронтальный опрос.
Длительность устного опроса зависит от учебного предмета, вида занятий, индивидуальных особенностей студентов.
В процессе устного опроса преподавателю необходимо побуждать студентов использовать при ответе схемы, графики, диаграммы.
Заключительная часть устного опроса – подробный анализ ответов студентов. Преподаватель отмечает положительные стороны, указывает на недостатки ответов, делает вывод о том, как изучен учебный материал. При оценке ответа учитывает его правильность и полноту, сознательность, логичность изложения материала, культуру речи, умение увязывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

Критерии и шкалы оценивания устного опроса

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка
Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре	«неудовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 %	«удовлетворительно»

Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%	«хорошо»
Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанные на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; дает логичные, аргументированные ответы на поставленные опросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	«отлично»

Тестирование. Основное достоинство ***тестовой формы контроля*** – простота и скорость, с которой осуществляется первая оценка уровня обученности по конкретной теме, позволяющая, к тому же, реально оценить готовность к итоговому контролю в иных формах и, в случае необходимости, откорректировать те или иные элементы темы. Тест формирует полноту знаний теоретического контролируемого материала.

Критерии и шкалы оценивания тестов

Критерии оценки при текущем контроле
процент правильных ответов менее 40 (по 5 бальной системе контроля – оценка «неудовлетворительно»);
процент правильных ответов 40 – 59 (по 5 бальной системе контроля – оценка «удовлетворительно»)
процент правильных ответов 60 – 79 (по 5 бальной системе контроля – оценка «хорошо»)
процент правильных ответов 80-100 (по 5 бальной системе контроля – оценка отлично»)

Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
5	Работа выполнена на высоком профессиональном уровне. Полностью соответствует поставленным в задании целям и задачам. Представленный материал в основном верен, допускаются мелкие неточности. Студент свободно отвечает на вопросы, связанные с докладом. Выражена способность к профессиональной адаптации, интерпретации знаний из междисциплинарных областей	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок. Полностью оформлен в соответствии с требованиями.
4	Работа выполнена на достаточно высоком профессиональном уровне, допущены несколько существенных ошибок, не влияющих на результат. Студент отвечает на вопросы, связанные с докладом, но недостаточно полно.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок, но с некоторыми недоработками.
3	Уровень недостаточно высок. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с докладом.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются отдельные недочеты в оформлении.
2 и ниже	Работа выполнена на низком уровне. Допущены грубые ошибки. Ответы на связанные с докладом вопросы обнаруживают непонимание предмета и от-	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
	сутствие ориентации в материале доклада.	опозданием (более недели). Имеются существенные недочеты в оформлении.

Критерии и шкалы оценивания презентации

Дескрипторы	Минимальный ответ 2	Изложенный, раскрытый ответ 3	Законченный, полный ответ 4	Образцовый ответ 5
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональных термина.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.
Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более2 ошибок в представляемой информации.	Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с привидением примеров и/или

Процедура оценивания компетенций, обучающихся основана на следующих стандартах:
1. Периодичность проведения оценки (по каждому разделу дисциплины).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и студентами группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекс мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.

4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание. Так по каждому разделу дисциплины идет накопление знаний, на проверку которых направлены такие оценочные средства как устный опрос и подготовка докладов. Далее проводится задачное обучение, позволяющее оценить не только знания, но умения, навык и опыт применения студентов по их применению. На заключительном этапе проводится тестирование, устный опрос или письменная контрольная работа по разделу.

Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в виде проведения экзаменационной процедуры (экзамена), выставления зачета, защиты курсовой работы.

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится в форме компьютерного тестирования или устного опроса, в форме экзамена - в устной форме.

Аттестационные испытания в форме зачета проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине, или преподавателями, ведущими практические занятия. Аттестационные испытания в форме устного экзамена проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине. Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников университета, выполняющих контролирующие функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением по кафедре.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, могут допускаться на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться рабочей программой дисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой, калькуляторами.

Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

При проведении устного экзамена экзаменационный билет выбирает сам экзаменуемый в случайном порядке. При подготовке к устному экзамену экзаменуемый, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании экзамена) сдается экзаменатору.

Экзаменатору предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи, которые изучались на практических занятиях.

Оценка результатов компьютерного тестирования и устного аттестационного испытания объявляется обучающимся в день его проведения.

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме экзамена

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача вопросов к экзамену	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель
Экзамен	в сессию	Устно	Ведущий преподаватель
Формирование оценки	на экзамене	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель

6. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Осипенко, Е. Ю. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е. Ю. Осипенко. — Благовещенск: ДальГАУ, 2017. — 166 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/137704. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/137704
Ершов, В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания: учебник / В. Д. Ершов. — Санкт-Петербург: ГИОРД, 2011. — 232 с. — ISBN 5-98879-014-3. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4882 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4882
Дополнительная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Никулина, Е. О. Проектирование предприятий питания : учебное пособие / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман. — Красноярск : СФУ, 2019. — 156 с. — ISBN 978-5-7638-3983-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/157643. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/157643

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Организация централизованного производства кулинарной продукции» направлена на формирование компетенций:
Общепрофессиональные компетенции (ОПК):
- способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
- готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4).
Профессиональные компетенции (ПК):
- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);
- готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29).
Промежуточная аттестация предполагает зачет/экзамен.
Приступая к изучению дисциплины, необходимо в первую очередь ознакомиться с содержанием рабочей программы дисциплины (РПД).

Лекции имеют целью дать систематизированные основы научных знаний.
При изучении и проработке теоретического материала для бакалавров необходимо:
- повторить законспектированный на лекционном занятии материал и дополнить его с учетом рекомендованной по данной теме литературы;
- при самостоятельном изучении теоретической темы сделать конспект, используя рекомендованные в РПД литературные источники и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».
- при подготовке к промежуточной аттестации по модулю использовать материалы фонда оценочных средств.
Практические занятия проводятся с целью углубления и закрепления знаний, полученных на лекциях и в процессе самостоятельной работы над нормативными документами, учебной и научной литературой.
При подготовке к практическому занятию необходимо:
- изучить, повторить теоретический материал по заданной теме;
- при выполнении домашних расчетных заданий, изучить, повторить типовые задания, выполняемые в аудитории.

Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

Работа с учебной и научной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному опросу на семинарских занятиях, к модульным контрольным работам, опросу, зачету. Она включает проработку лекционного материала – изучение рекомендованных источников и литературы по тематике лекций. Конспект лекции должен содержать реферативную запись основных вопросов лекции, предложенных преподавателем схем (при их демонстрации), основных источников и литературы по темам, выводы по каждому вопросу. Конспект должен быть выполнен в отдельной тетради по предмету. Он должен быть аккуратным, хорошо читаемым, не содержать не относящуюся к теме информацию или рисунки.
Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны быть выполнены также аккуратно, содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим обучающимся.
В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:
- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы)

8. ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

Перечень лицензионного программного обеспечения ИЗ МТО

- MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA
- MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA
- Windows 8.1
- Office Standard 2013
- OpenOffice Свободно распространяемое ПО
- Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение
- Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение

Яндекс Телемост распространяемое ПО
- Yandex Browse Свободно распространяемое ПО
- Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка
- Лаборатория ММИС Деканат
- Лаборатория ММИС «Планы»
- Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент)
- Dr.Web
- 7-zip Свободно распространяемое

Перечень профессиональных баз данных

1. Гарант, Консультант плюс, КОНСОР, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, реферативная база данных Агрикола и ВИНИТИ, научная электронная библиотека e-library, Агропоиск;

2. Информационные справочные и поисковые системы: Rambler, Яndex, Google.

Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Федеральный портал «Российское образование»	http://www.edu.ru/
Союз образовательных сайтов	www.allbest.ru
Электронно-библиотечная система - издательства «Лань»	http://e.lanbook.com/
Союз образовательных сайтов	http://www.twirpx.com/
Портал о животноводстве, мясе и переработке для профессионалов	http://www.myaso-portal.ru/prodazha-oborudovanija/503/
Общероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru
Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики	http://www.gks.ru
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	http://www.don-agro.ru
Официальный портал правительства Ростовской области	http://www.donland.ru
Официальный сайт Рейтингового агентства «ЭкспертРА»	http://raexpert.ru/
Институт статистических исследований и экономики знаний	https://issek.hse.ru/
Научная электронная библиотека	http://elibrary.ru
AGRIS (Agricultural Research Information System) - международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям	https://agris.fao.org/agris-search/index.do
Зарубежные электронные ресурсы издательства Springer-Nature	https://link.springer.com/
Зарубежные электронные ресурсы издательства Elsevier «Freedom Collection» и коллекции электронных книг «Freedom Collection eBook collection»	https://www.sciencedirect.com/
Scopus – крупнейшая база аннотаций и цитирования рецензируемой научной литературы со встроенными инструментами мониторинга, анализа и визуализации научно-исследовательских данных	www.scopus.com
Международная база данных индексов научного цитирования Web of Science	http://webofscience.com
Университетская библиотека онлайн	http://biblioclub.ru/
Методические разработки, учебные пособия, монографии Донского ГАУ	https://www.dongau.ru/obuchenie/nauchnaya-

Наименование ресурса	Режим доступа
	biblioteka/kontaktnaya-informatsiya.php
Полная база данных Agricultural & Environmental Science Collection.	https://search.proquest.com/agricenvironm/
Электронная база данных "Polpred.com Обзор СМИ".	https://polpred.com
Всероссийский форум «Мясной Эксперт», база профессиональной литературы, публикации ученых и практиков	https://meat-expert.ru/forums/
Журнал «Мясные технологии»	https://www.meatbranch.com/phorum.html
Союз образовательных сайтов	Электронные библиотеки www.allbest.ru
Яндекс	http:// Yandex.ru
Пищевые ингредиенты, добавки и пряности	http://www.ingred.ru/ свободный.
Функциональные пищевые продукты	www.preparedfoods.com
ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов	http://www.fao.org/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://www.window.edu.ru
Федеральный портал "Информационно-коммуникационные технологии в образовании"	http://www.ict.edu.ru/
Российский портал открытого образования	http://www.openet.ru/University.nsf/
Федеральная университетская компьютерная сеть России	http://www.runnet.ru/res/
Глобальная сеть дистанционного образования	http://www.anriintern.com
Портал Электронная библиотека диссертаций	http://diss.rsl.ru/?menu=disscatalog/
Сайт Российской Академии Наук	http://www.ras.ru/sciencestructure.aspx
Информационно-правовой портал России	http://www.bestpravo.ru/sssr/
Сайт Института научной информации по общественным наукам РАН	http://www.inion.ru
Сайт Государственного научно-исследовательского институт информационных технологий и телекоммуникаций	http://www.informika.ru
Сайт Министерства образования и науки РФ	http://www.mon.gov.ru
Сайт Министерства сельского хозяйства РФ	http://www.mcx.ru
Сайт Министерства финансов РФ	http://www.minfin.ru
Сайт Министерства культуры РФ	http://www.mkrf.ru
Сайт Федерального агентства по управлению федеральным имуществом	http://www.rosim.ru

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Учебные аудитории для проведения учебных занятий - оснащены оборудованием и техническими средствами обучения.

Помещение для самостоятельной работы – оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Организации.

Оснащенность и адрес помещений

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений
Аудитория № 602 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - проектор, (ноутбук (переносной), выдвижной экран для проектора с электроприводом; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплины. MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26
Аудитория № 609 Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, аудиторная доска, комплект мебели для аудитории, набор специализированной мебели для кухни, мойки). Технические средства обучения: специализированное учебное оборудование - (холодильник; весы порционные; блендер; миксер; миксер планитарный; мясорубка; микроволновая печь; пароконвектомат; плита индукционная; плита электрическая); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплины	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26
Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации. Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПОYandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор №3830-254 от 14 апреля 2024 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС»Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент – фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор № 2789-24 от 16 мая 2024 г. г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Кривошлыкова, дом № 27

Аудитория № 602а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения (шкафы, столы). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - крытая баня, микроволновая печь, спектрофотометр, рефрактометр (портативный), облучатель, электрод, прибор для измерения влаги, термометр. MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26